KITCHEN CUISEUR EXPERT

HA-3477

Manuel d’utilisation



Conservez ce manuel pour vous y référer et transmettez-le aux futurs utilisateurs du produit.

CARACTERISTIQUES

Données techniques

a. Modèle : HA-3477

b. Tension nominale : 220-240V—, 50/60Hz ;

c. Consommation électrique : mixeur : 800 W; Puissance de chauffe : 1200 W.

d. Classe de protection : II

e. Commande de la vitesse :0

Impulsions

Commutateur de vitesse 1.2.3.4.5.6 (1 = plus faible ; 6 = plus élevée)

Puissance : 220-240V – 50/60Hz – 800 W

f. Réglage de la minuterie : jusqu'à 3 heures

g. Réglage de la température : De 40°C à 200°C

h. Écran LCD

PRECAUTIONS IMPORTANTES

1. Veuillez lire toutes les instructions avec soin avant utilisation et conservez-les pour référence ultérieure.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou un autre liquide.
3. Ne pas toucher les parties mobiles en fonctionnement.
4. Pour éviter tout risque d'incendie ou de blessure, ne pas utiliser un accessoire d'une autre marque. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche avant de le nettoyer.
5. Ne pas dépasser la capacité maximale de l'appareil.
6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche avant de monter ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
7. Ne pas utiliser un appareil si son cordon ou la prise sont endommagés. Ne pas utiliser le robot après un dysfonctionnement de l'appareil, après qu'il soit tombé ou ait été endommagé d'une quelconque manière. En cas de panne, contactez le Service Après-vente.
8. Veuillez ne pas actionner plus d'une fonction à la fois sur cet appareil.
9. Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils ne soient supervisés ou guidés dans leur utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
10. L'appareil est conçu exclusivement pour un usage privé et pour le but envisagé. Cet appareil n'est pas adapté à un usage commercial. Ne pas l'utiliser à l'extérieur. Tenez-le à l'écart des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne jamais tremper dans un liquide) et des bords tranchants. Ne pas utiliser l'appareil quand vous avez les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.
11. Lorsque vous le nettoyez ou le rangez, éteignez l'appareil et débranchez-le toujours de la prise secteur (tirez sur la prise, pas sur le fil) et retirez les accessoires montés.
12. Ne pas laisser la machine fonctionner sans surveillance. Si vous devez quitter la pièce, éteignez toujours la machine ou débranchez-la de la prise (tirez sur la prise elle-même, pas sur le fil)
13. Vérifiez le bon état de l'appareil et du câble régulièrement. Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé.
14. Ne pas essayer de réparer l'appareil seul. Toujours contacter un technicien agréé. Pour éviter tout risque, faites toujours remplacer un câble défectueux par le fabricant, notre service clients ou par une personne qualifiée, et avec un fil du même type.
15. Utilisez uniquement des pièces d'origine.
16. Prêtez une attention particulière aux « Instructions de sécurité spécifiques » ci-dessous.

Enfants et individus fragiles

17. Afin d'assurer la sécurité de vos enfants, veuillez conserver tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée. Ne pas laisser les enfants près de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.
18. **Attention** ! Ne pas laisser les enfants jouer avec les emballages pour éviter tout risque de suffocation !
19. Afin de protéger les enfants ou les individus fragiles des dangers des équipements électriques, veuillez vous assurer que l'appareil est utilisé uniquement sous supervision. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne pas laisser des enfants jouer avec.

Instructions de sécurité spécifiques pour cette machine

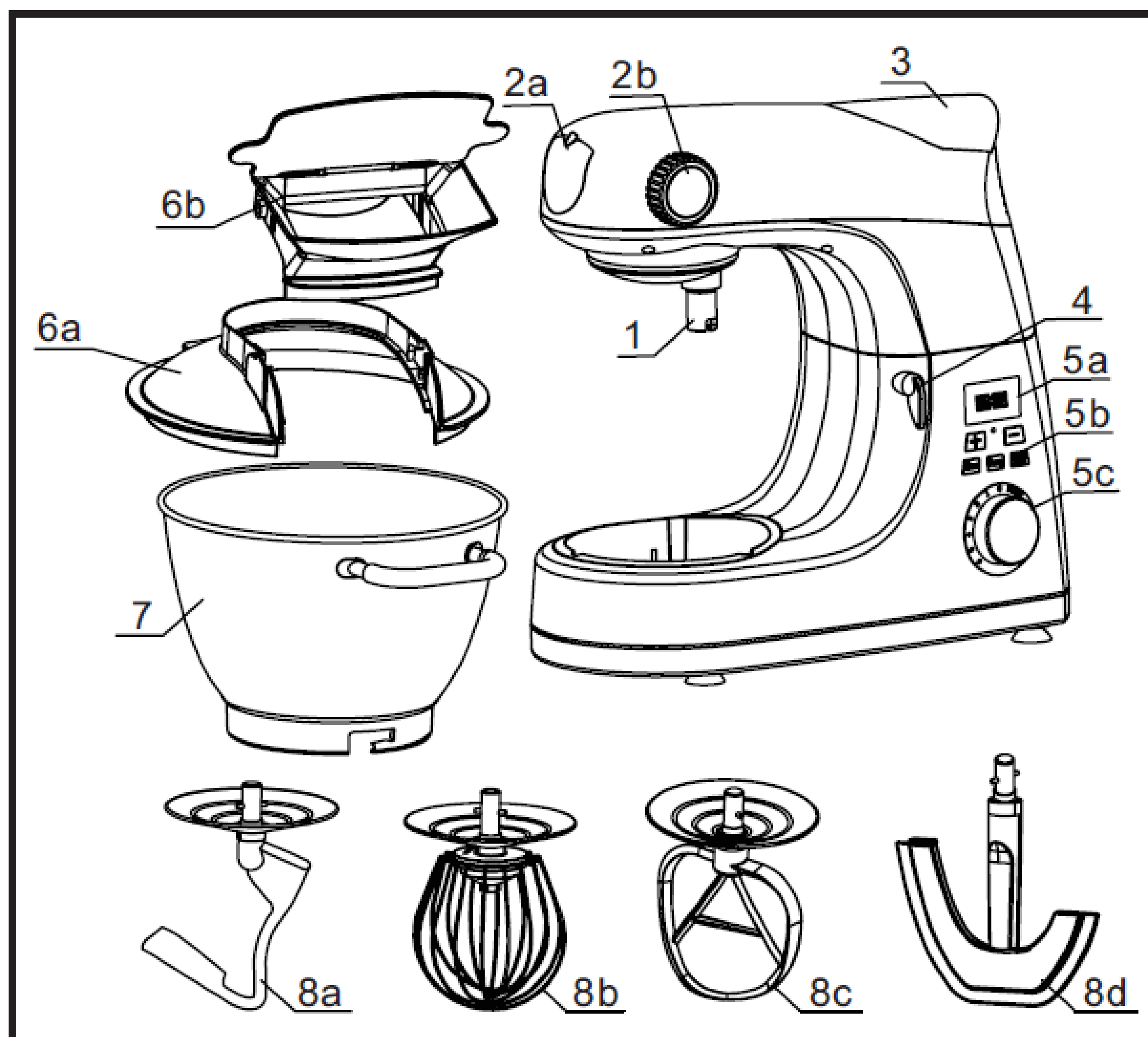
20. Ne pas laisser fonctionner cette machine sans surveillance.
21. Ne rien insérer dans les crochets rotatifs pendant le fonctionnement de la machine.
22. Placez la machine sur une surface lisse, plate et stable.
23. Ne pas insérer la prise du cordon de la machine dans la prise électrique sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.
24. Utilisez uniquement le poussoir pour remplir le hachoir.
25. **ATTENTION :**

    Pour une utilisation optimale du robot veuillez utiliser l'appareil soit comme hachoir soit comme robot pâtissier, mais n'utilisez jamais deux fonctions en même temps.

 **ATTENTION :**

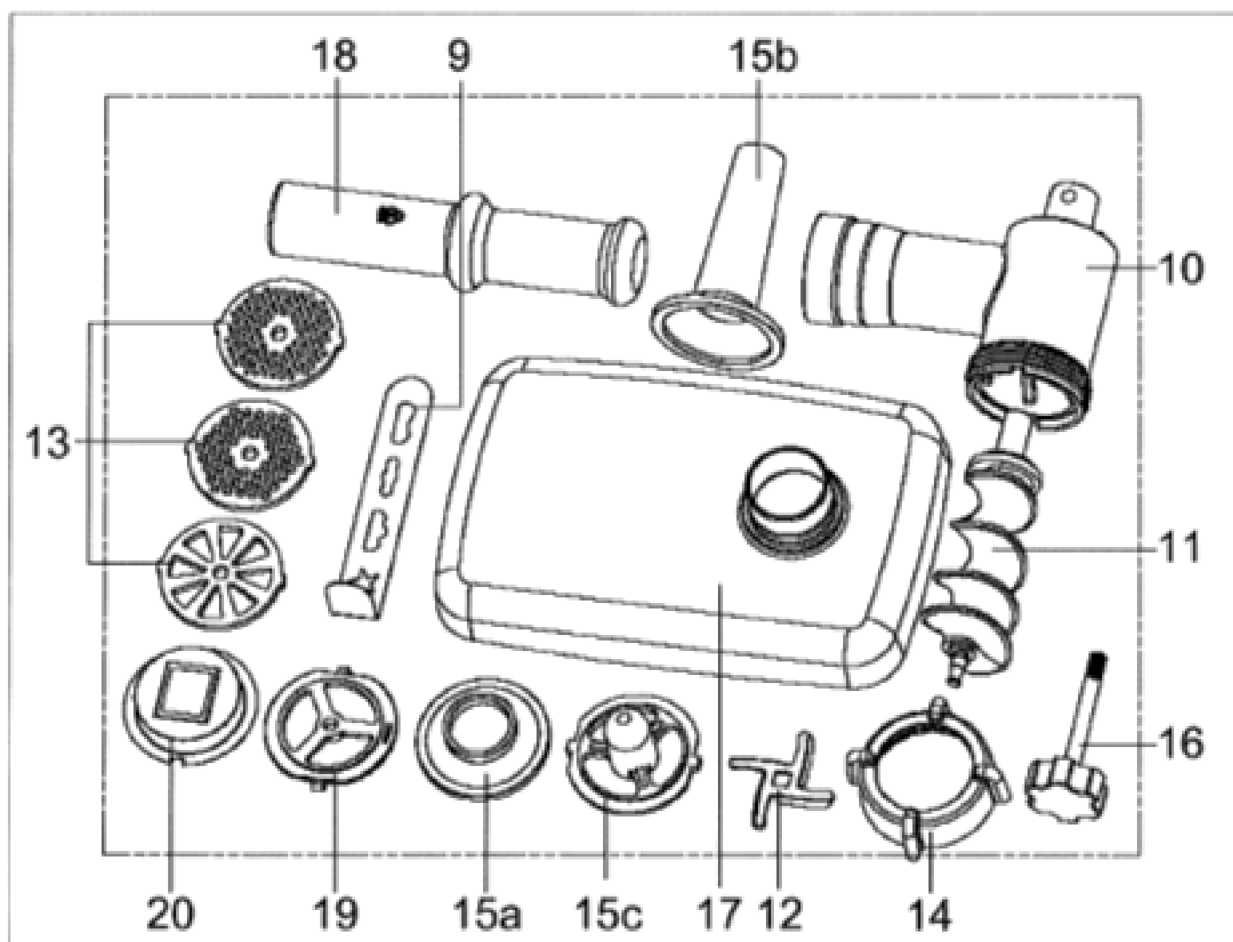
Pour des questions de sécurité, lorsque le robot s'arrête ou redémarre si la température du Kitchen Cuiseur dépasse 50°C, la vitesse du batteur pour cuisson sera en position 1. Il est nécessaire d'attendre que la température redescende sous les 50°C pour pouvoir à nouveau utiliser les autres vitesses (vitesses de 2 à 6). En fonction de la température de chauffe choisie, le temps de refroidissement est variable, il peut être plus ou moins long.

Présentation des composants



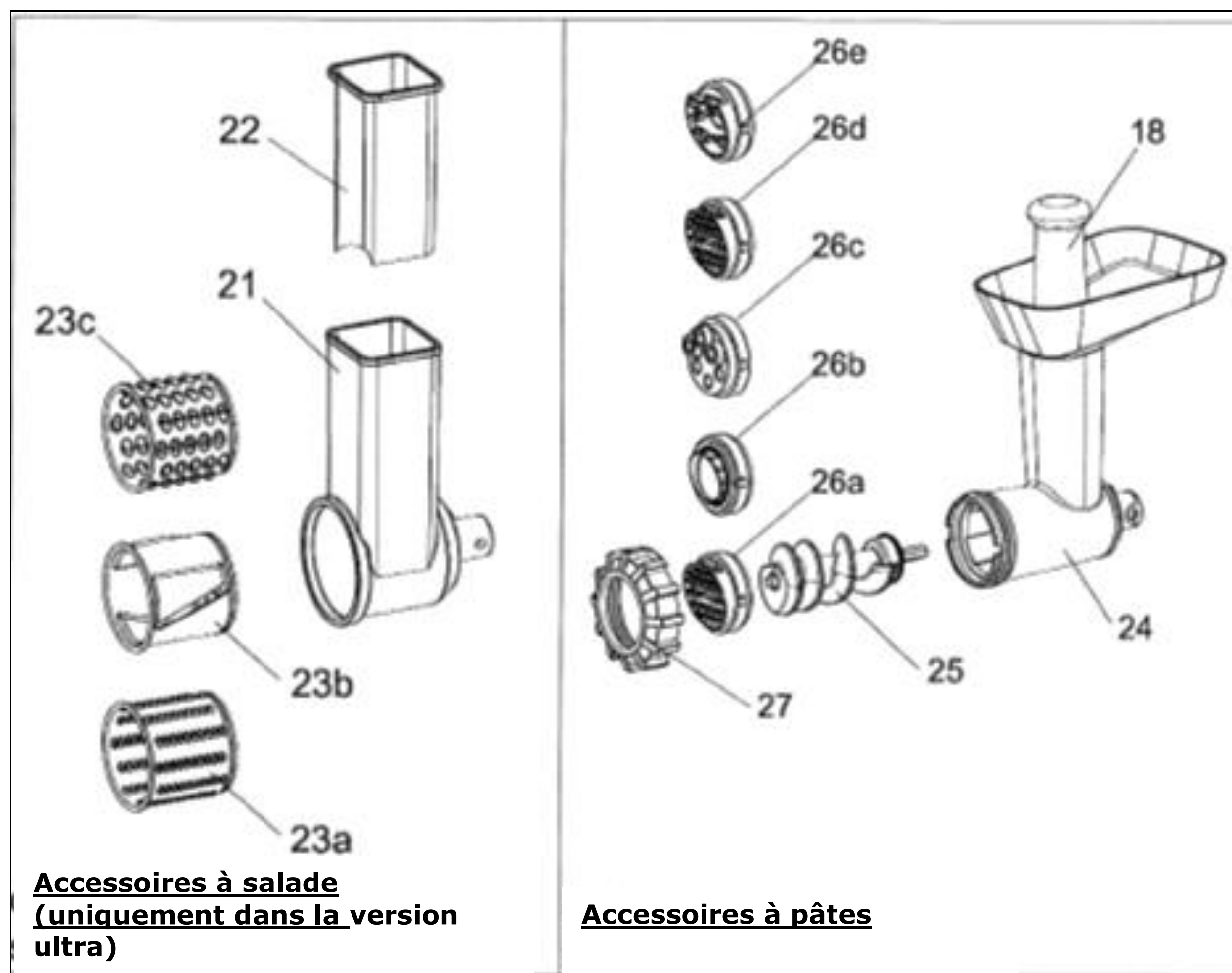
Principaux composants et accessoires standard :

1	Mélangeur	6a	Protection anti-éclaboussures du bol de mixage
2a	Couvercle avant	6b	Couvercle anti-éclaboussures
2b	Vis de serrage	7	Récipient (bol de mixage / bol de cuisson)
3	Couvercle arrière	8a	Crochet à pétrir
4	Manette pour remonter ou abaisser le bras	8b	Fouet
5a	Écran LCD	8c	Batteur de type A
5b	Bouton de réglage température / minuterie	8d	Batteur pour cuisson
5c	Commande impulsions et régulateur de vitesses		



Accessoires – hachoir à viande :

9	Glissière pour biscuits	15b	Accessoire pour saucisses
10	Hachoir	15c	Fixation accessoire pour saucisses
11	Spirale pour hachoir	16	Vis de serrage
12	Lame hachoir	17	Plateau d'alimentation
13	Disque à hacher (fin / moyen / épais)	18	Poussoir pour les aliments
14	Ecrou de blocage / hachoir	19	Accessoire pour biscuits
15a	Fixation	20	Accessoire pour biscuits



Accessoires à salade (uniquement dans la version ultra)

Accessoires à pâtes

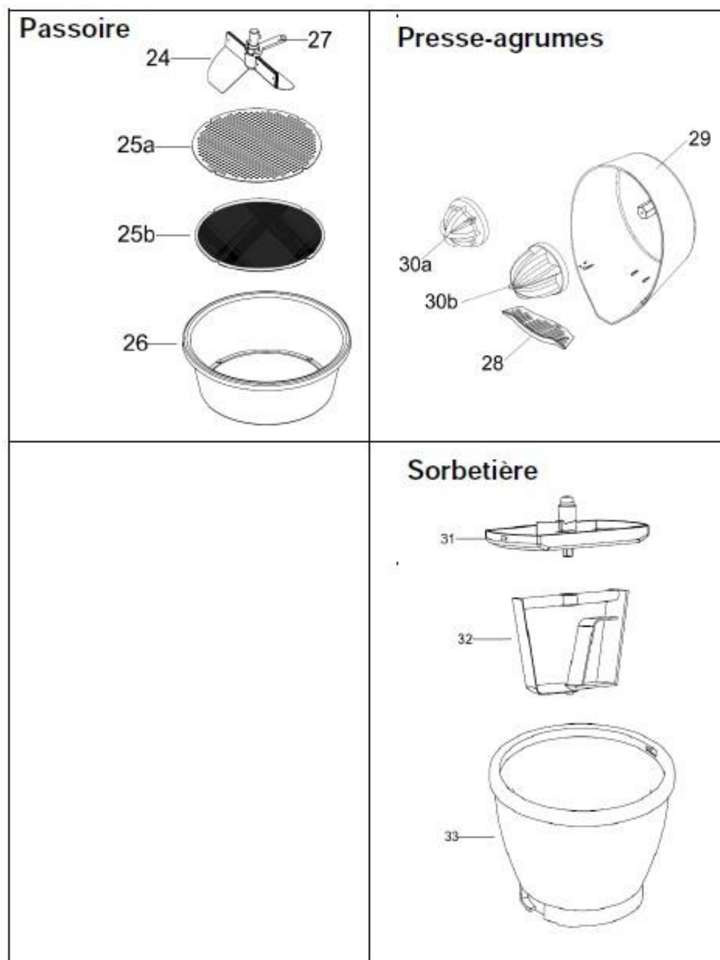
21	Cheminée râpes à salade
22	Poussoir
23a	Râpe (fine)
23b	Lame pour trancher
23c	Râpe (épais)
24	Cheminée pour pâtes
25	Vis pour pâtes
26a-e	Disque à pâtes
27	Ecrou de serrage
28	Bouchon du blender / mesureur
29	Couvercle du blender
30	Récipient en verre du blender
42	Panier vapeur (version expert)
43	Séparateur à œufs (version expert)



Blender (uniquement dans la version ultra)

Uniquement pour la version expert

24. Spatule	28. Filtre
25a.Tamis épais	29. Réservoir à jus
25b.Tamis fin	30a. Cône à jus (petit)
26. Récipient passoire	30b.Cône à jus (grand)
27. Petite clé	31. Entraînement
	32. Pale
	33. Bol réfrigérant



Utilisation du robot

1. Tout d'abord préparez les aliments en fonction de votre recette puis soulevez la manette dans la direction des aiguilles d'une montre de manière à lever le bras.
2. Placez le récipient (rempli d'aliments) sous le mélangeur, puis faites le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre) pour le fixer.
3. Insérez le crochet à pâte ou le fouet dans le mélangeur, puis tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le fixer.
4. Rabattez le bras d'une main pour le remettre en place.
5. Fixez le couvercle avant et le couvercle arrière sur le capot supérieur de l'appareil pour que le robot puisse fonctionner.
6. Branchez l'appareil.
7. Appuyez sur le bouton de commande pour la mise en marche.
8. Placez le bouton de commande sur 0 une fois le pétrissage terminé.
9. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
10. Soulevez le bras de l'appareil en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.
11. Faites tourner le récipient dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez –le.

Fonctionnement et charge maximale du robot

1. L'accessoire à pâtes

A. Ajoutez la farine et l'eau dans une proportion de 1 : 0,6 ;

B. Passez progressivement de la vitesse 1 à 3 en respectant un intervalle de 2 minutes entre chaque vitesse soit 6 minutes.

C. Le récipient peut contenir 1 500g de farine maximum.

2. Le fouet (pour battre des œufs par exemple)

A Commencez à remuer en vitesse 4 puis passez à la vitesse 6, en remuant continuellement pendant 5 minutes.

B. Il faut au minimum 2 œufs pour que le mélange se fasse. Le récipient peut contenir 16 œufs maximum.

3. Le batteur de type A pour mélanger les liquides par exemple.

C. Battre de la vitesse 1 à la vitesse 6.

D. Ne pas remplir au-delà de la limite maximale du récipient.

ATTENTION :

Pour le bon fonctionnement de l'appareil il est indispensable de respecter les quantités maximales mentionnées ci-dessus.

Informations importantes pour le fonctionnement :

1. Lorsque la machine s'arrête, si la commande de vitesse n'est pas revenue en position « 0 », il faut la ramener en position « 0 », puis sélectionner la vitesse désirée pour remettre le moteur en marche. Quand le mode cuisson est en marche, la vitesse du moteur sera en position « 1 », il faut attendre que la température du robot redescende sous les 50°C pour pouvoir utiliser les autres vitesses.
2. Si l'appareil s'arrête du fait de la minuterie ou d'une coupure de courant, la commande de vitesse doit revenir en position « 0 ». Sélectionnez ensuite la vitesse désirée, la machine peut alors se remettre en marche.

Utilisation du bol de mixage

1. Placez le bol de mixage dans son support puis tourner le bol dans la direction « LOCK » jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
2. Afin de soulever le bras, appuyer sur la manette (4) vers le bas dans la direction de la flèche. Le bras va maintenant se relever.
3. Fixez l'ustensile voulu en insérant son extrémité dans le mélangeur et en bloquant celui-ci en tournant vers la droite.
4. Maintenant ajoutez vos ingrédients.
5. Ne pas remplir la machine en excès – la quantité d'ingrédients maximale est de 1.5 kgs.
6. Abaissez le bras à l'aide de la manette (4).
7. Insérez la prise du cordon dans une prise électrique.
8. Mettre la machine en marche en positionnant le régulateur de vitesse sur une vitesse entre 1 et 6 (en fonction du mélange).
9. Pour utiliser la fonction pulse, (pétrissage à de courts intervalles), tournez le bouton sur la position "PULSE". Le bouton doit être maintenu dans cette position pendant l'intervalle de temps désiré. Lorsque le bouton est lâché, il revient automatiquement en position "0".

Réglage de la vitesse et utilisation du crochet pour 1,5 kg de préparation maximum

Vitesse	Utilisation	Type de mélange
1-3	Crochet à pâte	Mélanges épais (ex : pain ou pâtisseries)
6	Batteur de type A	Mélanges semi-épais (ex: crêpes ou mélanges spongieux)
5-6	Fouet	Mélanges liquides (ex : crème, blanc d'œuf, pouding)
Pulse	Fouet	Fonction pulse (ex : pour mélanger le fond d'un blanc d'œuf en neige)

- Après avoir pétri / remué, replacez le bouton (5c) sur la position "0" dès que le mélange a formé une boule. Puis débrancher la prise.

- Appuyez sur la manette (4) vers le haut et le bras se lève.
- Le mélange peut maintenant être récupéré à l’aide d’une spatule et retiré du bol de mixage.
- Retirez le bol de mixage en le tournant vers la gauche à l’aide des poignées en silicone.
- Nettoyez les pièces selon les explications fournies dans la rubrique "Nettoyage.

Utilisation de la fonction cuisson



Pour utiliser la fonction de cuisson, commencez par réalisez les étapes 1 à 8 de la partie utilisation du bol de mixage ci-dessus. Puis appuyez sur le bouton « time » pour régler le temps de cuisson grâce aux boutons « + » et «-». Appuyez ensuite sur le bouton « temp » pour régler la température toujours grâce aux boutons « + » et «-».

Une fois que vous avez réglé le temps et la température de cuisson, appuyez sur le bouton « start/stop » pour que la cuisson commence.

Fonctionnement et charge maximale du robot

Pour la cuisson :

A. Pour les liquides ou soupes, ne pas dépasser 1,5 l.
B. Pour les autres aliments ne pas remplir le récipient au delà de 1500g pour la cuisson.

Attention : Pour le bon fonctionnement de l'appareil, il est indispensable de respecter les quantités maximales mentionnées ci-dessus.

Informations importantes pour le fonctionnement :

1. Lorsque la machine s'arrête, si la commande de vitesse n'est pas revenue en position "0", il faut la ramener en position "0", puis sélectionner la vitesse désirée pour remettre le moteur en marche. Quand le mode cuisson est en marche, la vitesse du moteur sera en position « 1 ».
2. Pour des questions de sécurité, lorsque le robot s'arrête ou redémarre si la température du Kitchen Cuiseur dépasse 50°C, la vitesse du batteur pour cuisson sera en position 1. Il est nécessaire d'attendre que la température redescende sous les 50°C pour pouvoir à nouveau utiliser les autres vitesses (vitesses de 2 à 6). En fonction de la température de chauffe choisie, le temps de refroidissement est variable, il peut être plus ou moins long.

Réglage de la vitesse et utilisation du crochet pour 1,5 kg de préparation maximum,

Vitesse	Utilisation	Type de mélange
1	Batteur pour cuisson	Cuisson et mélange légers (ex : soupe)



ATTENTION :

- **Utilisez impérativement la protection anti-éclaboussures pour éviter les projections et les risques de brûlures en fonction cuisson.**

- **Afin d’éviter tout risque de brûlure, veillez à toujours prendre le bol par les poignées en silicone.**

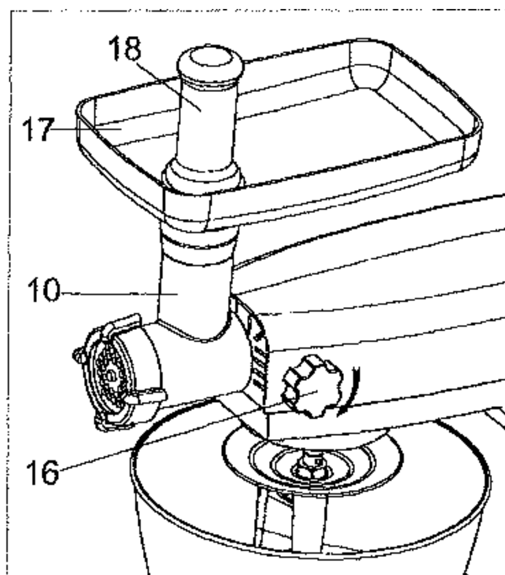
Une fois que la cuisson est terminée, replacez le bouton de régulation de vitesse (5c) sur la position « 0 »une boule. Puis débrancher la prise.

1. Appuyez sur la manette (4) vers le haut et le bras se lève.
2. Le mélange peut maintenant être récupéré et retiré du bol de mixage.
3. Retirez le bol de mixage en le tournant vers la gauche grâce aux poignées en silicone.
4. Vous pourrez récupérer votre préparation ensuite à l’aide d’une cuillère.
5. Nettoyez les pièces selon les explications fournies dans la rubrique "Nettoyage".

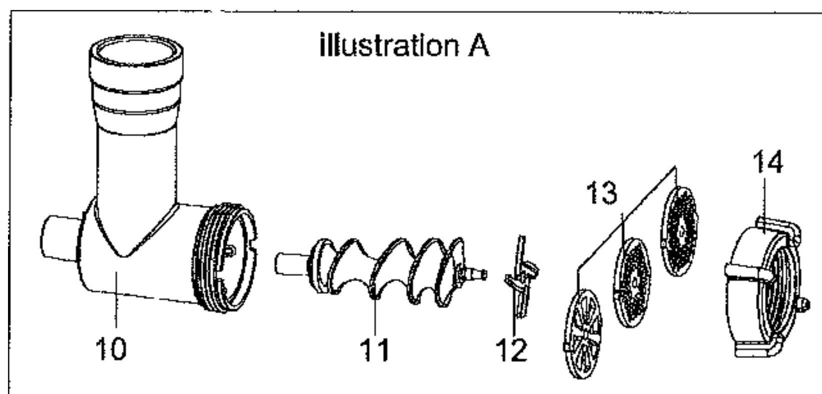
Hachoir à viande

Mise en service initiale – Généralités

1. Retirez le couvercle avant et retirer la vis de serrage (16).
2. Placez le hachoir(10) avec le tube de remplissage dans l'ouverture du bloc moteur et tourner la vis de serrage (16) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit serrée.
3. Placez le plateau de remplissage (17) sur le tube de remplissage comme indiqué ci-dessous
4. Utilisez le poussoir pour pousser doucement les aliments un par un, dans le tube d'alimentation. Ne forcez pas le passage des aliments dans le tube.



Fonctionnement du hachoir à viande (voir l'illustration)

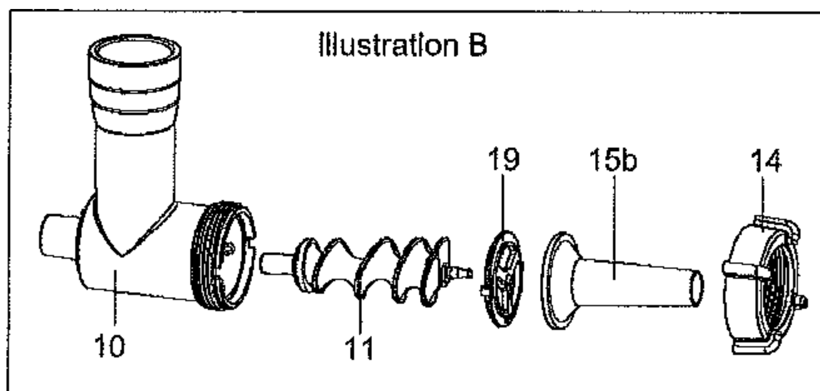


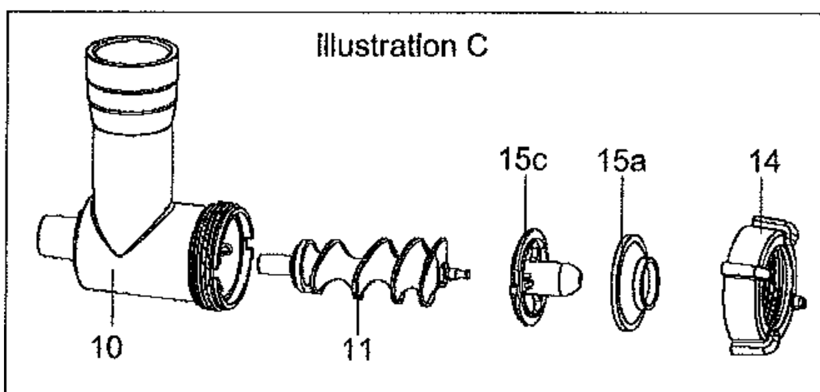
ATTENTION :

Coupez la viande en morceaux d'environ 2,5 cm. Veiller à ce que la viande ne contienne ni os ni nerfs.

1. Placez d'abord la lame sur l'extrémité de l'hélice puis choisissez un disque à hacher (13) de votre choix. Veuillez faire attention au filtre et aux renfoncements sur le boîtier de l'hélice. Visser l'écrou de blocage (14) jusqu'à ce qu'il soit « serré à la main ».
2. Attachez fixement l'écrou de blocage (14) sur l'extrémité du tube du hachoir.
3. Insérez la tête du hachoir dans l'ouverture du bloc moteur. Tournez-la lentement tout en la poussant jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée. (Remarque : il peut être nécessaire de desserrer la vis de serrage (16) pour insérer entièrement la tête du hachoir.)
4. Bloquez la tête du hachoir en tournant la vis de serrage (16) jusqu'à ce qu'elle soit serré.
5. Placez les morceaux de viande sur le plateau d'alimentation (17) et dans le tube de remplissage.
6. Placez un récipient au dessous pour récupérer la viande.
7. S'assurer que le bouton de régulation de vitesse (5c) est positionné sur "0".
8. Branchez l'appareil sur une prise électrique de sécurité de 230 V, 50 Hz.
9. Mettre le hachoir en marche à l'aide du bouton de régulation de vitesse (5c).
10. Si nécessaire, pousser la viande avec le poussoir (18). Ne pas engager vos doigts.

Fonctionnement de l'accessoire pour saucisse (voir illustration B/C)





1. Placez la fixation pour l'accessoire pour saucisses (15c) sur l'axe de l'hélice. Insérez un accessoire pour saucisse (15a ou b) dans le verrou. L'accessoire « a » convient aux grosses saucisses, l'accessoire « b » aux petites saucisses.
2. Tournez l'écrou de blocage (14) « serré à la main » sur le boîtier de la spirale.
3. Placez la peau de la saucisse (soit naturelle ou synthétique) sur l'accessoire à saucisse et

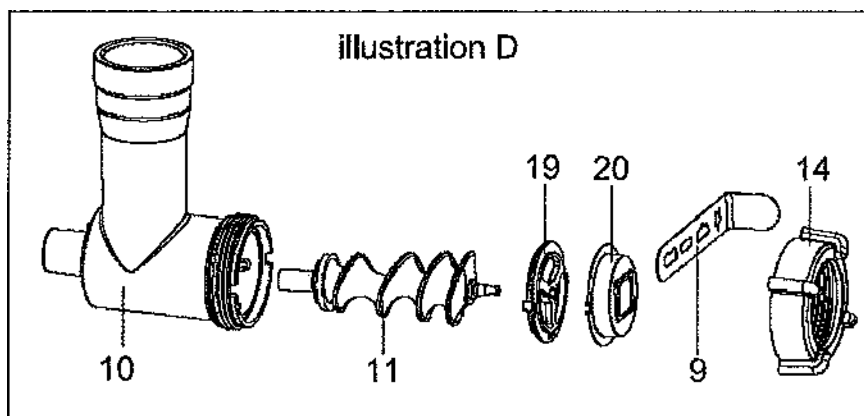
nouer son l'extrémité.

4. Mettre la chair à saucisse sur le plateau de remplissage et dans le tube.
5. Répétez les étapes 4 à 7 telles que décrites dans "Fonctionnement du hachoir à viande".
6. Le mélange à saucisse est pressé grâce à l'accessoire pour saucisses et vient remplir la peau de la saucisse.
7. Lorsque la première saucisse a atteint la longueur désirée, pressez-la avec vos doigts à l'extrémité du haut de la saucisse. Faire tourner la saucisse sur son axe une ou deux fois.

REMARQUE :

- **Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 10 minutes. Laissez-le ensuite refroidir pendant 10 minutes.**
- **Vous pouvez éteindre l'appareil après chaque lot de saucisses jusqu'à ce que vous soyez plus expérimenté.**
- **Si vous décidez d'utiliser de la peau naturelle, laissez-la tremper dans de l'eau avant de l'utiliser.**
- **Faites attention à remplir la peau de la saucisse sans excès, car lorsqu'on l'a fait bouillir ou frire elle gonfle et la peau pourrait se déchirer.**

Fonctionnement de l'accessoire à biscuits (voir illustration D)



1. Veuillez suivre les points 1 à 4 selon l'explication de la rubrique « Mise en service initiale » de la partie hachoir à viande.
2. Dévissez le hachoir (10) et le l'écrou de serrage pour placer les accessoires à biscuits (19 et 20) et sélectionnez l'emporte-pièce désiré (voir illustration D).
3. Placez la préparation sur le plateau d'alimentation et le tube.
4. Veuillez vous assurer que le bouton de régulation de vitesse (5c) est en position "0".

5. Branchez l’appareil sur une prise électrique de sécurité de 230 V, 50 Hz.

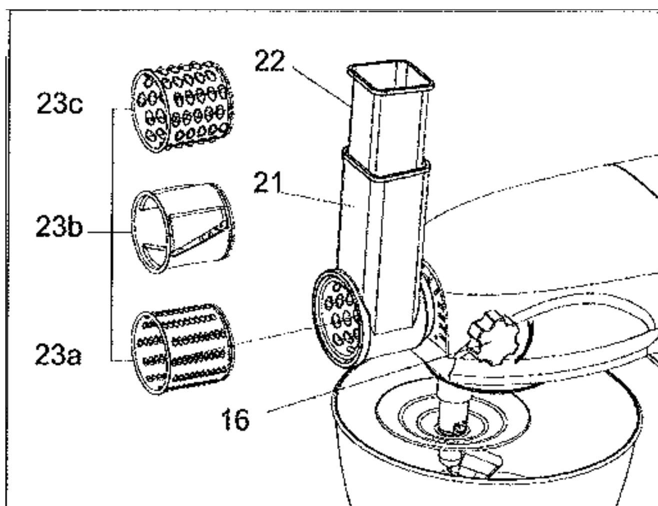
6. Si nécessaire, enfoncez davantage la préparation avec le poussoir (18). Ne pas engager les doigts.

7. Tenir la pâte allongée à la sortie et couper à la longueur désirée.

Accessoire à salade

Mise en marche initiale - Généralités

1. Retirez le couvercle avant (2a) et retirer la vis de serrage (16).
2. Placez la cheminée râpe à salade (21) avec le tube de remplissage vers le haut dans l'ouverture



du bloc et tourner la vis (16) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit serrée et la cheminée bloquée.

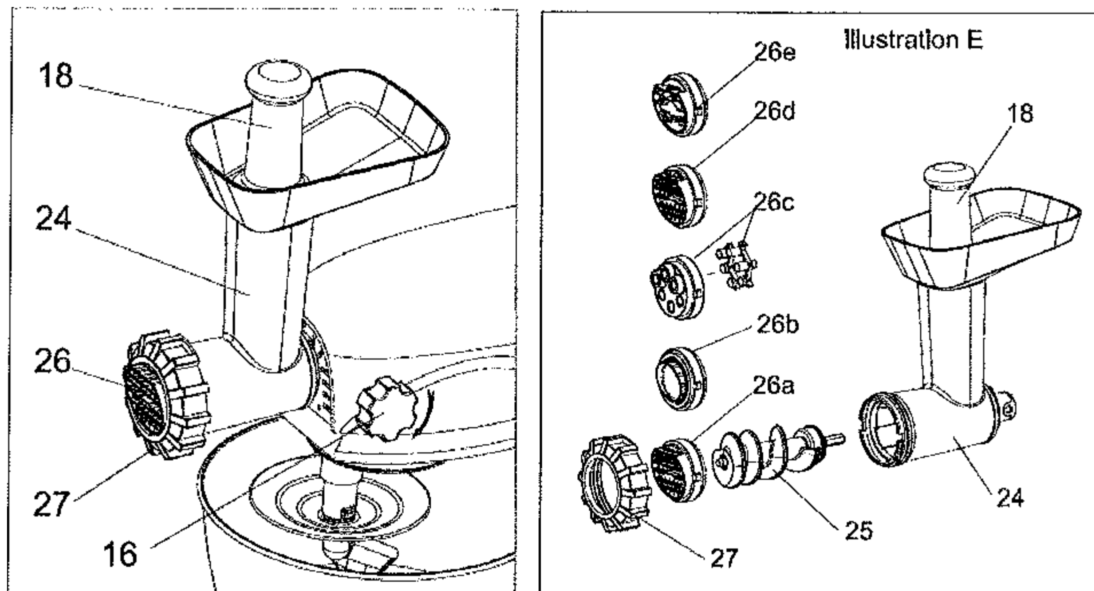
3. Choisir une râpe [Râpe (fine) (23a) / Râpe (épaisse) (23c) ou lame pour trancher (23b)] en fonction du rendu souhaité. Placer la râpe dans la cheminée râpe à salade, avec l'ouverture face vers l'avant.

Fonctionnement de l'accessoire à salade

1. Assurez-vous que le bouton de régulation de vitesse (5c) est en position "0".
2. Branchez l'appareil sur une prise électrique de sécurité de 230 V, 50 Hz.
3. Mettez l'accessoire à salade en marche en ajustant la vitesse à 5-6 à l'aide du bouton (5c).
4. Enfoncez davantage les aliments avec le poussoir (22). Ne pas engager avec vos doigts.

Accessoire à pâtes

Mise en marche initiale – Généralités



1. Préparez la pâte dans de la farine et de l'eau en proportion 5:2. (ex : 500 g de farine et 200 g d'eau, ou 500 g de farine, 2 œufs et 100 g d'eau. Mélanger avec le batteur (8c) aux niveaux 1-4 pendant 2-3 minutes). Pour plus de détails, voir la section sur « Utilisation du bol de mixage »
2. Retirez le couvercle avant (2a) et retirer la vis de serrage (16).
3. Choisissez le disque à pâtes (26a/ 26b/ 26c/ 26d or 26e) que vous désirez.
4. Placez la vis pour pâtes (25) et le disque à pâtes choisi dans le boîtier de l'accessoire à pâtes. Voir l'illustration.
   Visser le verrou à pâtes (27) jusqu'à ce qu'il soit « serré à la main ».
5. Placez le boîtier de l'accessoire à pâtes (24) avec le tube de remplissage tourné vers le haut dans l'ouverture du bloc moteur et tourner la vis de serrage (16) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit serrée au maximum

Fonctionnement de l'accessoire à pâtes : (voir illustration E)

1. Assurez-vous que le bouton de fonction (5c) est positionné sur "0".
2. Branchez l'appareil sur une prise électrique de sécurité de 230 V, 50 Hz.
3. Mettre en marche l'accessoire à pâte et régler la vitesse sur 5-6 au moyen du bouton (5c).
   Enfoncez la pâte avec le poussoir (18). Ne pas toucher avec vos doigts.

Blender

Mise en service initiale - généralités

1. Retirez le couvercle arrière (3)

Placez les aliments dans le récipient du blender (30).

2. Fermez le couvercle hermétiquement en appuyant de sorte qu'il soit solidement fixé.

3. Placez le bouchon du blender (28) dans l'orifice du grand couvercle (29) et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.

4. Placez le récipient du blender sur la fixation du bloc moteur et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fixé.



Fonctionnement du blender

1. Veuillez vous assurer que le bouton de régulation de vitesse (5c) est en position « 0 ».
2. Branchez l'appareil sur une prise électrique de sécurité de 230V, 50 Hz.
3. Mettre le blender en marche et réglez le niveau de vitesse approprié avec le bouton (5c).
   - **Vitesse 5** pour une utilisation avec des liquides
   - **Vitesse 6** pour les consistances plus épaisses – pour le mélange de liquides et d'aliments solides.
   - **Pulse** pour une utilisation par petites touches puissantes. (Le bouton ne reste pas en position « pulse ». Maintenir le bouton vers le bas en position « pulse » ou le tourner de manière répétitive vers la position « Pulse ».)



ATTENTION :

• Risque de brûlures! Faites attention avec les liquides chauds.

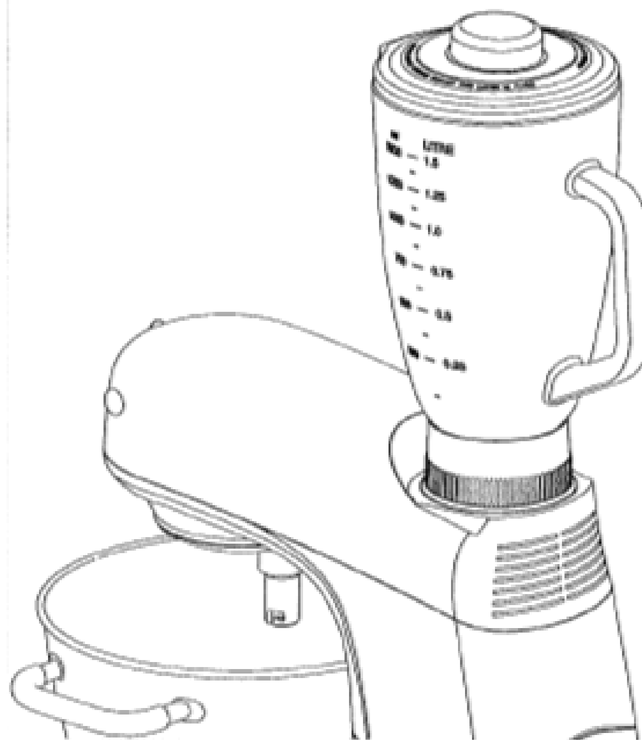
• **La température des aliments utilisés dans le blender ne doit pas être supérieure à 55°C.**

• Il est possible d'utiliser le bouchon du

blender(28) pour ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement du blender. Pour ce faire, retirer le bouchon du couvercle du blender (29)

- Il peut être nécessaire d'éteindre l'appareil de temps en temps pour retirer des morceaux d'aliments collés à l'intérieur du récipient du blender.
- Éteindre l'appareil et le débrancher.
- Retirer le bouchon du blender (28) et le grand couvercle (29)
- Retirez les morceaux collés à l'intérieur du récipient du blender (30) à l'aide d'une spatule non tranchante.

Tenir la spatule à distance convenable des lames.



UTILISATION DE LA PASSOIRE/TAMIS

Mise en service initiale - Généralités

1. Relever la tête du mixeur.
2. Placer le bol mélangeur. (3)
3. Insérer votre récipient de passoire (26)
4. Placer un tamis (25a/b)

Utilisation conseillée du tamis épais	
Fruits et légumes cuits	Rhubarbe et épinards
Réduction de fruits et légumes en purée	Bananes, pommes de terre cuites et fabrication de miettes de biscuits.
Dénoyautage de fruits cuits	Prunes et prunes de Damas
Utilisation conseillée du tamis fin	
Réduction de fruits et légumes en purée	Tomates et pommes de terre
Côté lisse vers le haut pour la farine et les fruits mous	Framboises





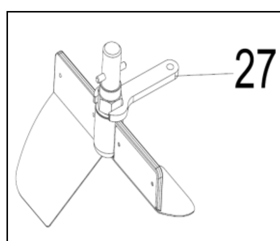
5. Insérer la spatule (24) et tourner jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
6. Abaisser la tête du mixeur.

(Les lames de la spatule doivent être légèrement courbées contre le tamis.
Si vous devez ajuster la hauteur, voir « Réglage de la hauteur de la spatule ».)

7. Laisser refroidir les aliments cuits.
8. Brancher l'appareil sur une prise électrique de sécurité de 230 V, 50 Hz. Puis régler le niveau à 1 à l'aide du bouton (7).
9. Ajouter une quantité max d'environ 450g de nourriture à la fois. Dégager le tamis entre les lots.

Réglage de la hauteur de la spatule

1. Débrancher, relever la tête du mixeur et insérer la spatule.
2. Tout en tenant la spatule, desserrer l'écrou avec la petite clé (27).
3. Abaisser la tête du mixeur.
4. Régler la hauteur en tournant la spatule. Les lames de la spatule doivent se courber légèrement contre le tamis.
5. Relever la tête, tenir la spatule et serrer l'écrou avec la petite clé (27).



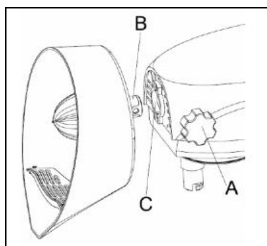
Nettoyage

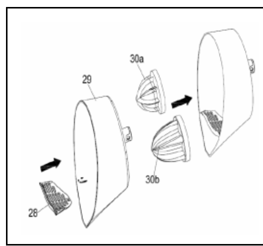
1. Éteindre avant de retirer la spatule.
2. Laver à la main.

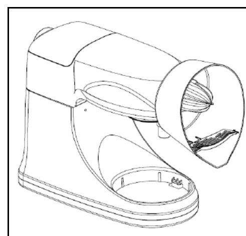
UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES

Mise en service initiale – Généralités

1. Retirer le couvercle (2a) de l'entraînement de l'hélice et retirer la vis (16).
2. Placer le réservoir à jus (29), le tube de remplissage face vers le haut, dans l'entraînement de l'hélice et tourner la vis (16) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermé.
3. Choisir un cône à jus (30a/b). Placer le cône à jus sur l'axe du cône à jus.
4. Placer le filtre (28) sur le réservoir à jus (29)







Fonctionnement du presse-agrumes

1. Le presse-agrumes est conçu pour presser les citrons, les citrons verts, les oranges et les pamplemousses.
2. Placer un bol ou une cruche sous le presse-agrumes pour récupérer le jus.
3. Régler sur la vitesse « 1-2 ». En maintenant le fruit fermement avec la paume de la main, presser celui-ci dans toutes les directions, en exerçant une pression vers l'intérieur et vers le bas pour extraire le jus.
4. Nettoyer la passoire aussi souvent que nécessaire.

UTILISATION DE LA SORBETIERE

Mise en service initiale - Généralités

IMPORTANT : Si l'on verse la pâte dans le bol réfrigérant avant de démarrer le mixeur, cela peut provoquer une congélation prématurée de la pâte et bloquer la pâle.

1. Régler le congélateur sur la température la plus basse
2. Garder le bol réfrigérant au congélateur pendant au moins 18 heures
3. Préparer la pâte de sorbet à l'avance
4. Monter et enclencher le bol réfrigérant (33), la pale (32) et l'unité d'entraînement (31)
5. Régler le mixeur à la vitesse "1" et verser la pâte à sorbet dans le bol réfrigérant ; mélanger pendant 20-30 minutes, ou jusqu'à obtenir la consistance désirée. Ajouter les ingrédients solides éventuels tels que des fruits, des noisettes, des bonbons ou des flocons de chocolat après avoir mélangé pendant 12 à 15 minutes.



Remarque : L'accessoire sorbetière va produire une glace de texture molle ; conserver la glace au congélateur dans un récipient peu profond hermétiquement fermé pendant 2 à 4 heures.

6. Retirer la pale et le bol réfrigérant et, à l'aide d'une spatule de caoutchouc, ou d'une cuiller en plastique ou en bois, transférer la glace dans des plats, ou dans un récipient hermétiquement fermé pour la stocker.

   IMPORTANT : Ne pas conserver la glace au congélateur dans le bol réfrigérant. Enlever la glace de force du bol réfrigérant avec des cuillères ou ustensiles en métal risquerait de l'endommager.

PANIER VAPEUR

Mise en service initiale – généralités

1. Soulevez la tête du mixeur
2. Mettez le bol en place (7)
3. Ajoutez de l'eau sans excéder 0.8l
4. Insérez le panier vapeur (42) dans le bol (7)
5. Placez les aliments que vous souhaitez cuire à la vapeur dans le panier vapeur (42)
6. Posez le couvercle transparent (6a) et l'entonnoir (6b) sur le bol (7).
7. Baissez la tête du mixeur



Utilisation du panier vapeur

1. Placez le sélecteur de fonctions (5c) sur « 0 ».
2. Branchez l'appareil sur une prise murale de sécurité de 230 V et 50 Hz.
3. Réglez la durée et la température de cuisson sur le tableau de commande, puis appuyez sur le bouton Start/Stop, la cuisson à la vapeur commence. La vapeur du panier vapeur (42) provient du bol (7).
4. Une fois la cuisson à la vapeur terminée, débranchez l'appareil, soulevez le capot supérieur en tournant la poignée de levage dans le sens des aiguilles d'une montre, sortez le couvercle transparent (6a) puis l'entonnoir (6b).

SEPARATEUR A ŒUF

Utilisation du séparateur d'œuf

1. Tenez l'œuf et tapez-le sur le rebord en acier inoxydable jusqu'à ce qu'il se casse, posez l'œuf dans le séparateur, le blanc coule dans le bol (7) et le jaune reste dans le séparateur.

2. Enlevez le séparateur d'œuf (43) et versez le jaune.

3. Reposez le séparateur d'œuf (43) sur le bol (7).

4. Répétez les étapes 1 à 3.

5. Séparez tous vos œufs puis ôtez le séparateur d'œuf (43) et nettoyez-le à l'eau courante.

Nettoyage

1. Avant de nettoyer, retirer le cordon principal de la prise.
2. Ne jamais immerger le bloc moteur dans l'eau !
3. Ne pas utiliser de détergents puissants ou abrasifs.

Bloc du moteur : Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
Blender : Pour nettoyer le blender mettre un peu de produit vaisselle et de l'eau dedans. Refermer le couvercle du blender (29) avec le bouchon du blender(28) puis faire tourner le blender.

ATTENTION :

- Les composants ne sont pas adaptés au lave vaisselle .S'ils sont exposés à la chaleur ou à des produits caustiques, ils peuvent se déformer ou se décolorer.
- Les composants en contact avec la nourriture peuvent être nettoyés avec de l'eau savonneuse.
- La lame et les disques du hachoir sont très aiguisés !
- Veillez à faire attention lors du nettoyage
- Laissez sécher les pièces complètement avant de remonter l'appareil.
- Veuillez appliquer une petite quantité d'huile végétale sur les filtres quant ils sont secs.
- Accessoire pour pâtes
- Si la pâte ne part pas facilement des disques à pâte, attendre que la pâte sèche complètement, puis tapoter pour décoller la pâte.
- Les lames du blender sont non démontables.



Remarque : débranchez l'appareil lorsque vous utilisez le séparateur d'œuf (43).

Suggestions de recettes

Préparation pour génoise (Recette de base), vitesse 3-4

Ingrédients :

250 grammes de beurre doux ou margarine, 250 g de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 4 œufs, 500 g de farine de blé, 1 paquet de levure chimique, environ 1/8 litre de lait.

Préparation :

Verser la farine de blé et les autres ingrédients dans le bol de mixage, remuer avec le batteur de type A pendant 30 secondes, à la vitesse 1, puis pendant environ 3 minutes à la vitesse 3. Beurrer un moule ou un couvercle avec du papier de cuisson. Remplir avec le mélange, puis faire cuire. Avant de retirer le gâteau du four, tester pour voir s'il est cuit. Avec un bâton de bois pointu, percer au centre du gâteau. Si aucune matière ne se colle dessus, c'est que le gâteau est cuit. Ensuite, placer le gâteau sur une grille et laisser refroidir.

Four traditionnel :

Hauteur d'insertion : 2
Cuisson : four électrique, température haut et bas à 180°C ; four à gaz : vitesse 1
Temps de cuisson : 50-60 minutes

Selon les goûts, cette recette peut être modifiée, par exemple avec 100g de raisins ou 100 g de noisettes ou 100g de chocolat râpé. En fait, les possibilités sont illimitées.

Petit pain aux graines de lin, vitesse 1

Ingrédients :

500-550 g de farine de blé, 50 g de graines de lin, 3/8 litres d'eau, 1 cube de levure (40g), 100g de fromage blanc allégé, bien égoutter, 1 cuillère à soupe de sel. Pour recouvrir : 2 cuillers à soupe d'eau.

Préparation :

Faire tremper les graines de lin dans 1/8 l d'eau tiède. Verser le reste de l'eau tiède (1/4 de litre) dans le bol de mixage, émietter la levure dedans, ajouter le fromage blanc et mélanger avec le crochet à pétrir à la vitesse 2. La levure doit être complètement dissoute. Placer la farine avec les graines de lin imbibées dans le bol de mixage. Pétrir à fond à la vitesse 1, puis passer au niveau 2 et continuer à pétrir pendant 3-5 minutes. Couvrir la préparation et laisser lever dans un endroit chaud pendant 45-60 minutes. Pétrir à fond une fois de plus, retirer du bol et former 16 pains. Couvrir le moule à gâteau avec un papier à cuisson humide. Placer les pains sur celui-ci et laisser lever pendant 15 minutes. Couvrir d'eau tiède et faire cuire.

Four traditionnel :

Hauteur d'insertion : 2
Cuisson : four électrique, température haut et bas à 200 - 220°C (préchauffage pendant 5 minutes) ; four à gaz : niveau 2-3
Temps de cuisson : 30-40 minutes

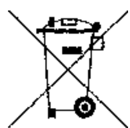
Mousse au chocolat, vitesse 5-6

200 ml de crème dessert, 150 g de chocolat semi amer, 3 œufs, 50-60 g sucre, 1 pincée de sel, 1 paquet de sucre vanillé, 1 cuillère à soupe de cognac ou de rhum, des flocons de chocolat.

Préparation :

Battre la crème dans le bol de mixage avec le fouet jusqu'à ce qu'elle soit épaisse. Retirer du bol et mettre à

refroidir. Faire fondre la couche de chocolat dans le bol de cuisson grâce à la fonction cuisson ou selon les instructions du paquet, dans le four à micro-ondes à 600W pendant 3 minutes. Pendant ce temps, battre les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou rhum et le sel dans le bol de mixage avec le fouet au niveau 3 jusqu'à obtenir une mousse. Ajouter le chocolat fondu et remuer de manière uniforme sur à la vitesse 5-6. Laisser un peu de crème pour la décoration. Ajouter le reste de la crème dans la préparation crémeuse et remuer brièvement avec la fonction à impulsions.
Décorer la crème au chocolat et servir froid.



Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères non triés, rendez-vous dans les centres de collecte des déchets.

Contactez votre administration locale pour avoir de plus amples informations sur les systèmes de collecte existants.

Si des appareils électriques sont jetés dans des sites d'enfouissement ou des décharges, des substances dangereuses risquent de pénétrer dans la nappe phréatique puis dans la chaîne alimentaire entraînant un risque pour votre santé et votre bien-être.

Lorsque vous remplacez vos anciens appareils par des appareils neufs, le revendeur est également obligé de reprendre gratuitement vos anciens appareils pour les jeter.